

بررسی میزان PH نان در شهر آستارا در سه سال اخیر (۸۹ و ۹۰ و ۹۱ ماهه اول ۹۱)

دکتر فیروز امانی^۱، فاطمه فیضی^۲، رویا بهادر سهیلا قدیری^۳، پریسا نیک اختر^۳، راحله امیری^۳، صدیقه عصری^۳، شبنم علییار^۳

۱- استادیار آمار زیستی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

۲- دانشجوی کارشناسی پیوسته بهداشت عمومی دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

۳- دانشجویان کارشناسی ناپیوسته بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی اردبیل

چکیده:

زمینه و هدف: نان روزانه بخش اعظمی از انرژی، املاح معدنی و ویتامین های مورد نیاز بدن را تامین می کند. جوش شیرین یا بی کربنات سدیم که باعث ور آمدن سریع خمیر نان می شود، در سالهای اخیر در کشور ما به جای خمیر مایع استفاده می شود. بقایای جوش شیرین موجود در نان موجب ناراحتی گوارشی و مانع جذب کلسیم، آهن و سایر عناصر ضروری در دستگاه گوارش می شود. هدف از انجام این مطالعه بررسی وضعیت استفاده از جوش شیرین در نانوائی های شهر آستارا و عوامل موثر بر آن در سال ۱۳۸۹ تا ۱۳۹۱ می باشد.

مواد و روش ها: این مطالعه به روش توصیفی تحلیلی و مقطعی در شهر آستارا در سال ۱۳۸۹-۱۳۹۱ انجام گرفت. از تعداد کل نانوائی ها بر اساس محاسبات آماری حجم نمونه مورد نیاز ۳۰ نمونه محاسبه شد. ماهانه تعدادی نمونه از نانوائی های منطقه تحت پوشش مرکز بهداشت، نمونه برداری از نان و رومال به عمل آمد. نمونه ها به آزمایشگاه مواد غذایی ارسال شدند، تا میزان PH نان که ناشی از جوش شیرین می باشد مشخص گردد. ابزار نمونه برداری شامل: ۱- نایلون بزرگ برای برداشتن نان ۲- نایلون کوچک برای گذاشتن لیوان یکبار مصرف حاوی رومال ۳- لیوان یکبار مصرف درب دار ۴- کارت نمونه برداری که بر روی نایلون نمونه نصب می شود و حاوی مشخصات نمونه، ساعت و تاریخ نمونه برداری، آدرس محل نمونه برداری که با کد مشخص می شود و برگه ی صورت جلسه نمونه برداری که باید به امضای متصدی و کارشناس بهداشت محیط برسد، می باشد

یافته ها: میانگین نمونه های برداشته شده در سال ۸۹ در هر ماه به تعداد تقریباً ۹/۴۱ عدد می باشد که از میان کل نمونه های برداشته شده در ۱۲ ماه ۱۳ مورد دارای PH بالا می باشد که میانگین نمونه های نامطلوب برای ۱۲ ماه ۱ عدد در هر ماه می باشد. میانگین نمونه های برداشته شده در سال ۹۰ به تعداد ۹ عدد در هر ماه می باشد از کل نمونه های آنالیز شده میانگین ۱/۱۶ عدد نمونه در هر ماه دارای PH بالا می باشد. میانگین نمونه های برداشته شده در سال ۹۱ در هر ماه به تعداد تقریباً ۸ عدد می باشد که از میان کل نمونه های برداشته شده در ۶ ماه ۸ مورد دارای PH بالا می باشد که میانگین نمونه های نامطلوب برای ۶ ماه تقریباً ۱/۳۳ می باشد.

نتیجه گیری: بر طبق یافته های ما در سال ۸۹ میانگین نمونه های نامطلوب یک عدد در ۱۲ ماه بوده است که این میانگین در سال ۹۰ به ۱/۱۶ عدد در ۱۲ ماه رسیده و در شش ماه اول سال ۹۱ میانگین نمونه ها به ۱/۳۳ عدد رسیده است. بنابراین به نظر می رسد در طی این سالها میزان استفاده از جوش شیرین افزایش یافته است که دلیل آن عدم اطلاع رسانی صحیح به نانوائیان و بی سوادای شاطران در این زمینه می باشد.

کلید واژه ها: PH نان، جوش شیرین، اختلالات گوارشی



نگاره پژوهی سالانه دانشجویی



دانشگاه علوم پزشکی اردبیل



کمیته نظیبات دانشجویی



دانشگاه علوم پزشکی اردبیل